



LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Alat yang Digunakan untuk Membuat Cookies

No	Nama alat	Gambar
1.	Timbangan	
2.	Sendok makan	
3.	Baskom Besar	
4.	Baskom kecil	
5.	Ayakan tepung	
6.	Mixer	
7.	Spatula	

8. Cetakan *cookies*






9. Loyang




10. Oven









Lampiran 2. Formula Setiap Sampel

BAC	CAB	BCA
(85% tepung terigu : 15% tepung biji asam)	(65% tepung terigu : 35% tepung biji asam)	(50% Tepung terigu : 50% tepung biji asam)
		


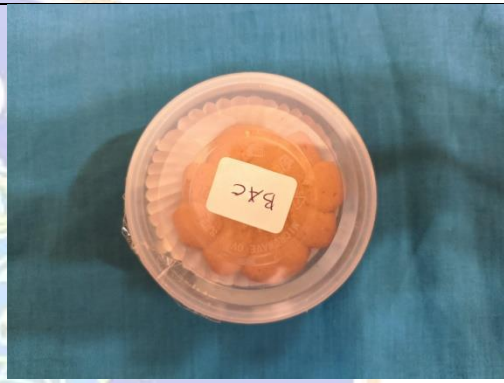
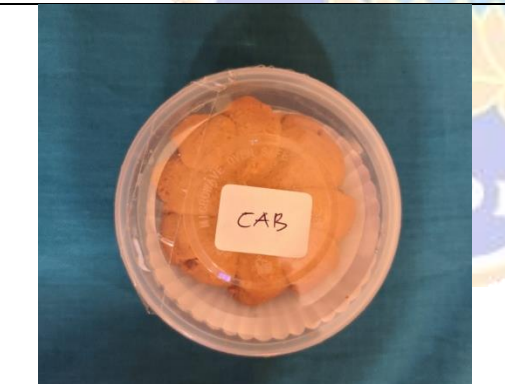
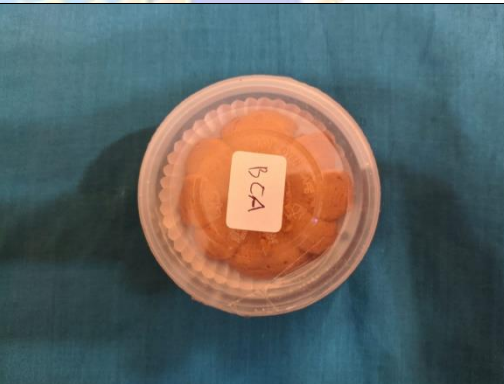
Lampiran 3. Proses Pembuatan *Cookies*

No.	Proses	Gambar
1.	Pengadukan bahan basah	

2.	Pencampuran bahan basah dan bahan kering	
3.	Pengadukan adonan	
4.	Pencetakan adonan <i>cookies</i>	
5.	Pengovenan <i>cookies</i>	
6.	Pendinginan <i>cookies</i>	

7.	Pengemasan <i>cookies</i>	
----	---------------------------	---

Lampiran 4. Sampel *Cookies*

Kontrol	BAC
	
CAB	BCA
	

Lampiran 5. Proses Pengambilan Data



Lampiran 6. Surat Peminjaman Alat dan Penggunaan Lab Produksi Undiksha

Kepada :
Yth. Ketua Laboratorium PKK
Di –
Tempat

Dengan hormat,

Dalam rangka melengkapi syarat-syarat studi untuk membuat Tugas Akhir (Skripsi), mohon kiranya diberikan ijin untuk mempergunakan lab produksi dan peralatannya kepada :


Nama : Lalu Muhammad Adha Hidayatullah
NIM : 1715011018
Prodi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga)
Tanggal : 23 - 25 Agustus 2021

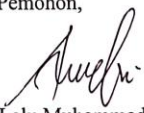
Demikian surat pemberitahuan ini saya buat, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terimakasih.

Singaraja,

Ketua Laboratorium PKK Undiksha,

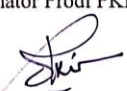
Pemohon,


Ni Made Budiasri Sinarwati, S.Pd
NIP. 197411082008012013


Lalu Muhammad Adha Hidayatullah
NIM. 1715011018

Mengetahui,

Koordinator Prodi PKK Undiksha


Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si
NIP. 196504191990032001

**DAFTAR PEMINJAMAN ALAT
LABORATORIUM TATA BOGA
FTK JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
PRODI PKK**

Mata Kuliah : Skripsi
 Hari/Tanggal : 23 Agustus 2021 - 25 Agustus 2021
 Semester : VIII (Delapan)

Peminjaman Alat Laboratorium Tata Boga

No	Nama Alat	Jumlah	Tanggal Kembali	TTD
1.	Timbangan	1 buah	25/08/2021	<i>[Signature]</i>
2.	Ayakan tepung	1 buah	25/08/2021	<i>[Signature]</i>
3.	Bowl Stainles	1 buah	25/08/2021	<i>[Signature]</i>
4.	Mangkuk kecil	6 buah	25/08/2021	<i>[Signature]</i>
5.	Mixer	1 buah	25/08/2021	<i>[Signature]</i>
6.	Spatula	1 buah	25/08/2021	<i>[Signature]</i>
7.	Sendok makan	5 buah	25/08/2021	<i>[Signature]</i>
8.	Loyang	1 buah	25/08/2021	<i>[Signature]</i>

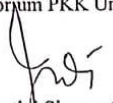
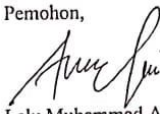
Alat yang dibawa pribadi

No	Nama Alat	Jumlah
1.	Oven	1 buah
2.	Cetakan Cookies	1 buah

Singaraja,


Ketua Laboratorium PKK Undiksha,

Pemohon,


Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd
NIP. 197411082008012013
Lalu Muhammad Adha Hidayatullah
NIM. 1715011018

Mengetahui,

Koordinator Prodi PKK Undiksha


Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si
NIP. 196504191990032001

Lampiran 7. Surat Permohonan Data ke SMK Negeri 2 Singaraja



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116
Telepon (0362) 25571 Fax. (0362) 25571
Laman <http://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 1123/UN48.11.1/DT/2021
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

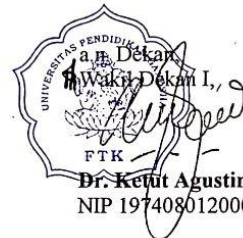
Singaraja, 2 Juli 2021

Yth. Kepala SMK Negeri 2 Singaraja
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Bisi Asam", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Lalu Muhammad Adha Hidayatullah
NIM : 1715011018
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : VIII (delapan)

Demikian surat ini disampaikan, atas perkenaan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si.
NIP 197408012000032001

Lampiran 8. Surat Permohonan Data ke SMK Triatmajaya Singaraja



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116
Telepon (0362) 25571 Fax. (0362) 25571
Laman <http://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 1123/UN48.11.1/DT/2021

Singaraja, 2 Juli 2021

Lampiran : -

Hal : Permohonan Data

Yth. Kepala SMK Pariwisata Triatma Jaya
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Bisi Asam", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Lalu Muhammad Adha Hidayatullah

NIM : 1715011018

Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Semester : VIII (delapan)

Demikian surat ini disampaikan, atas perkenaan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si.
NIP 197408012000032001

Lampiran 9. Surat Bukti Telah Mengambil Data di SMK 2 Singaraja



SURAT KETERANGAN

Nomor: 425.13/ 15101/SMKN2 SGR

Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala SMK Negeri 2 Singaraja, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali, menerangkan bahwa:

Nama	: Lalu Muhammad Adha Hidayatullah
NIM	: 171501018
Program Studi	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan	: Teknologi Industri
Fakultas	: Teknik dan Kejuruan
Perguruan Tinggi	: Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja

memang benar telah melakukan penelitian untuk mengumpulkan data skripsi yang berjudul "Pengaruh Substitusi Tepung Biji Asam (*Tamarindus indica linn*) Terhadap Kualitas Organoleptik *Cookies*" di SMK Negeri 2 Singaraja pada tanggal 23 Agustus 2021.

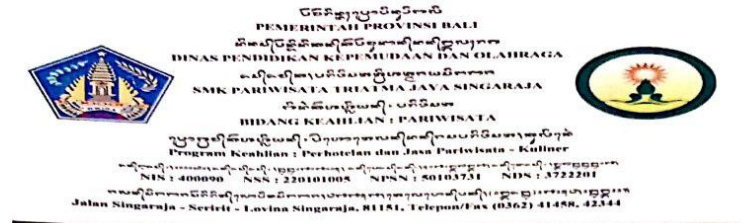
Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya

Singaraja, 30 Agustus 2021
Kepala SMK Negeri 2 Singaraja



Ni Ketut Wisfani, S.Pd., M.Si.
Pembina Tk. I, IV/b
NIP. 196806091990032005

Lampiran 10. Surat Bukti Telah Mengambil Data di SMK Triatmajaya Singaraja



SURAT KETERANGAN PENELITIAN
NOMOR : 146/SMK.PTAJ/BLL/VIII/2021

Yang bertanda tangan dibawah ini, Kepala SMK. Pariwisata Triatma Jaya Singaraja menerangkan bahwa :

Nama : Lalu Muhammad Adha Hidayatullah
 NIM : 1715011018
 Prodi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK)
 Fakultas : Teknik dan Kejuruan

Memang benar Mahasiswa tersebut diatas sudah melakukan pengambilan data di SMK Pariwisata Triatma Jaya Singaraja yang dilakukan pada Senin, 23 Agustus 2021

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Singaraja, 30 Agustus 2021
 Kepala Sekolah

 S/WGARIH Hartaningrum, S.Pd

Lampiran 11. Lembar Uji Kualitas Organoleptik

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel :

Tanggal Pengujian :

Nama :

Tanda Tangan :

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1 Coklat tua	2	3	4 Kuning keemasan

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1 Aroma biji asam nyata	2	3	4 Aroma biji asam tidak nyata

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies



Lampiran 12. Data Hasil Uji Organoleptik Sampel BAC

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : BAC
 Tanggal Pengujian : 23/8/2021
 Nama : Ricky
 Tanda Tangan : R

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
		✓	

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
		✓	


4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
			✓

Kritik dan Saran :

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : B7C
 Tanggal Pengujian : 23 Agustus 2021
 Nama : Afz Wayan Widayanti S.P.
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
		✓	

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
			✓

4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
		✓	


Kritik dan Saran :

.....

.....

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : BAC
 Tanggal Pengujian : 23 Agustus 2021
 Nama : Ni Nym Widya Karyani, S.pd.
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
			✓

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
			✓

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
			✓


4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
			✓

Kritik dan Saran :

*Perlu di dampingin volume gula selanjutnya
 Res. lebih manis*

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : BAC
 Tanggal Pengujian : 23 Agustus 2021
 Nama : Ni. Puw. Triashih. Kawisari
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
			✓

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
			✓

4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
		✓	

Kritik dan Saran :

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : **BAE**
 Tanggal Pengujian : **23/8/2021**
 Nama : **Fadet Parmayasa**
 Tanda Tangan :

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
	✓		

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
		✓	

4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
			✓

Kritik dan Saran :

.....
 Sudah pas dan bagus

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : BAC
 Tanggal Pengujian : 25 Agustus 2021
 Nama : Ratu LILTS Ariantini
 Tanda Tangan : JH

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
			✓

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
			✓

4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
		✓	


Kritik dan Saran :

.....

.....

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : BAC
 Tanggal Pengujian : 23-8-2021
 Nama : KETUT KERTINAH, cpd
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
		✓	

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
			✓


4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
		✓	

Kritik dan Saran :

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : BAC
 Tanggal Pengujian : 23 Agustus 2021
 Nama : Nyoman Koni Ermah
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
		✓	

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
		✓	

4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
		✓	


Kritik dan Saran :

.....

.....

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : BHC
 Tanggal Pengujian : 03/01/2021
 Nama : Buca Brayani, S.Pd
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
			✓

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
			✓

4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
			✓

Kritik dan Saran :

Ditulis dari Benih dan telur gula
 Bagus. Tetapi aroma kurang, mungkin
 memang aroma di basanya (biji asam) yang
 tidak kuat.

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : BAC
 Tanggal Pengujian : 23-8-2021
 Nama : Luk sari
 Tanda Tangan : *Jemp*

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1 Coklat tua	2	3	4 Kuning keemasan
			✓

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1 Aroma biji asam nyata	2	3 ✓	4 Aroma biji asam tidak nyata

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1 Tidak rapuh	2	3 ✓	4 Rapuh

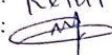
4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1 Tidak manis	2	3	4 Manis ideal
			✓

Kritik dan Saran :

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : BAC
 Tanggal Pengujian : 23-8-2021
 Nama : Kekat Usaming ah
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
			✓

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
		✓	

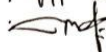
4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
			✓

Kritik dan Saran :

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : BAC
 Tanggal Pengujian : 23 Agustus 2021
 Nama : Ni Made Mulartini
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1 Coklat tua	2	3	4 Kuning keemasan
		✓	

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1 Aroma biji asam nyata	2	3	4 Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1 Tidak rapuh	2	3	4 Rapuh
			✓

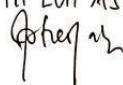
4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1 Tidak manis	2	3	4 Manis ideal
		✓	

Kritik dan Saran :

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : BAC
 Tanggal Pengujian : 23-8-2021
 Nama : Ni Luh Astriani
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
			✓

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
			✓

4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
			✓

Kritik dan Saran :

.....

.....

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : BAC
 Tanggal Pengujian : 23-8-2021
 Nama : Loh Siwani
 Tanda Tangan : *[Signature]*

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
			✓

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
			✓

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
		✓	

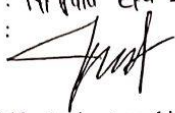
4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
			✓

Kritik dan Saran :

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : BAC
 Tanggal Pengujian : 20 Agustus 2021
 Nama : Ni Putu Eka S
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
		✓	

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
		✓	


4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
		✓	

Kritik dan Saran :

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : BAC
 Tanggal Pengujian : 23 Agustus 2021
 Nama : 16A Made Culelas mini
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
		✓	

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
			✓

4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
		✓	

Kritik dan Saran :

.....

Lampiran 13. Data Hasil Uji Organoleptik Sampel CAB

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : CAB
 Tanggal Pengujian : 23/8/2021
 Nama : Ricky
 Tanda Tangan : R

Petunjuk : -

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
		✓	

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
	✓		

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
		✓	

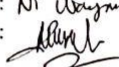
4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
			✓

Kritik dan Saran :

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : CAB
 Tanggal Pengujian : 23 Agustus 2021
 Nama : Ni Wayan Udayanti SPT
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
		✓	

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
	✓		

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
		✓	

4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
	✓		

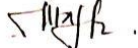
Kritik dan Saran :

.....

.....

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : CND
 Tanggal Pengujian : 23 Agustus 2021
 Nama : Widya Aelnyani, S.Pd.
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
			✓

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
	✓		

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
			✓


4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
		✓	

Kritik dan Saran :

.....Li bent... 27 benth... 72. 664... berkrana fi.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : CAB
 Tanggal Pengujian : 23 Agustus 2021
 Nama : M. Dahr Triastuh Kawitan
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
		✓	

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
			✓

4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
	✓		

Kritik dan Saran :

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : KAB
 Tanggal Pengujian : 22/8/2021
 Nama : Edek Parmayasa
 Tanda Tangan : [Signature]

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1 Coklat tua	2	3	4 Kuning keemasan
		✓	

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1 Aroma biji asam nyata	2	3	4 Aroma biji asam tidak nyata
	✓		

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1 Tidak rapuh	2	3	4 Rapuh
		✓	


4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1 Tidak manis	2	3	4 Manis ideal
		✓	

Kritik dan Saran :

Aroma biji asam kurang maksimal, tetapi rasa sudah pas

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : CAB
 Tanggal Pengujian : 25 Agustus 2024.
 Nama : Rifa Litta Ariant M
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
		✓	

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
			✓

4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
		✓	


Kritik dan Saran :

.....

.....

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : CAB
 Tanggal Pengujian : 23-8-2021
 Nama : KEPUT KERTAMSIH, S.Pd.
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
		✓	

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
		✓	


4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
		✓	

Kritik dan Saran :

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : CAB
 Tanggal Pengujian : 23 Agustus 2021
 Nama : Nyoman koni Emah
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1 Coklat tua	2	3	4 Kuning keemasan
			✓

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1 Aroma biji asam nyata	2	3	4 Aroma biji asam tidak nyata
			✓

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1 Tidak rapuh	2	3	4 Rapuh
		✓	

4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1 Tidak manis	2	3	4 Manis ideal
		✓	

Kritik dan Saran :

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : *C05*
 Tanggal Pengujian : *15/05/2021*
 Nama : *Buana Sari - Sari - Sari*
 Tanda Tangan : *[Signature]*

Pemunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
✓			

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
	✓		

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
			✓

4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
		✓	

Kritik dan Saran :

- *Bentuk dan tekstur nya Bagus.*
- *Warna jd. sangat enak telap.*

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : C A B
 Tanggal Pengujian : 23/8/2021
 Nama : Luh sari
 Tanda Tangan : *LS*

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
	✓		

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
			✓

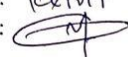
4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
	✓		

Kritik dan Saran :

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : CAB
 Tanggal Pengujian : 23-8-2021
 Nama : Kertit Usamingah
 Tanda Tangan : 

- Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
		✓	

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
		✓	


4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
		✓	

Kritik dan Saran :

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : CAB
 Tanggal Pengujian : 23 Agustus 2021.
 Nama : Ni Made Muliartini
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
		✓	

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
			✓

4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
		✓	


Kritik dan Saran :

.....

.....

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : CAB
 Tanggal Pengujian : 23-8-2021
 Nama : Niluh Astriani
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
			✓

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
		✓	

4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
		✓	

Kritik dan Saran :

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : CAB
 Tanggal Pengujian : 20-8-2021
 Nama : Loh Friwiani
 Tanda Tangan : *[Signature]*

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
		✓	

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
			✓


4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
			✓

Kritik dan Saran :

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : CAP
 Tanggal Pengujian : 25 Agustus 2021
 Nama : Ni Ratu Esti S.
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
		✓	

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
			✓

4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
		✓	


Kritik dan Saran :

.....

.....

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : CAB
 Tanggal Pengujian : 23 Agustus 2021
 Nama : IGA Made sukclasmimi
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
		✓	

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
			✓

4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
		✓	

Kritik dan Saran :

.....

Lampiran 14. Data Hasil Uji Organoleptik Sampel BCA

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : *BAC*
 Tanggal Pengujian : *23/8/2021*
 Nama : *Ricky*
 Tanda Tangan : *R*

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
		✓	

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
		✓	


4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
			✓

Kritik dan Saran :

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : *BCA*
 Tanggal Pengujian : *23 Agustus 2021*
 Nama : *Ni Wayan Udayati Sp.4*
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
	✓		

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
✓			

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
		✓	


4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
✓			

Kritik dan Saran :

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : BCUA
 Tanggal Pengujian : 23 Agustus 2021 .
 Nama : NI NIM Widya Mahyani, s.pd .
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
✓			

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
✓			

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
			✓


4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
	✓		

Kritik dan Saran :

..... perlu di tambahkan rasa manis sehingga rasanya lebih baik

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : BCA
 Tanggal Pengujian : 23 Agustus 2021
 Nama : Ni. Puhi. Triastuh. Kawisari
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
	✓		

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
			✓

4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
	✓		

Kritik dan Saran :

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : BCA
 Tanggal Pengujian : 23/8/2021
 Nama : Edek Parmayasa
 Tanda Tangan : [Signature]

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
✓			

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
	✓		

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
	✓		


4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
✓			

Kritik dan Saran :

Rasa tidak manis (agak pahit) tekstur agak keras

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : **BCA**
 Tanggal Pengujian : **25 Agustus 2021**
 Nama : **Rita Lili Arantari**
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1 Coklat tua	2	3	4 Kuning keemasan
		✓	

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1 Aroma biji asam nyata	2	3	4 Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1 Tidak rapuh	2	3	4 Rapuh
			✓


4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1 Tidak manis	2	3	4 Manis ideal
		✓	

Kritik dan Saran :

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : BCA
 Tanggal Pengujian : 23-8-2021
 Nama : KERUT KEKRIAN/1. S. PER
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
✓			

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
			✓


4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
✓			

Kritik dan Saran :

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : BCA
 Tanggal Pengujian : 23 Agustus 2021
 Nama : Nyoman Koni Ermah
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1 Coklat tua	2	3	4 Kuning keemasan
	✓		

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1 Aroma biji asam nyata	2	3	4 Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1 Tidak rapuh	2	3	4 Rapuh
			✓


4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1 Tidak manis	2	3	4 Manis ideal
	✓		

Kritik dan Saran :

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : BCI A
 Tanggal Pengujian : 23/8/2021
 Nama : Buwi Idrisani, S.Pd
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
✓			

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
	✓		

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
			✓

4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
	✓		

Kritik dan Saran :

- Bentuk & tekstur ok
 - Aroma yg kurang kuat

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : B C A
 Tanggal Pengujian : 23/8/2021
 Nama : Luh Sari
 Tanda Tangan : *[Signature]*

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
✓			

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
	✓		

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
			✓

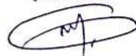
4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
✓			

Kritik dan Saran :

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : BCA
 Tanggal Pengujian : 23-8-2021
 Nama : ketut usaningih
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
	✓		

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
		✓	

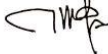
4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
	✓		

Kritik dan Saran :

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : BCA
 Tanggal Pengujian : 23 Agustus 2021
 Nama : Ni Made Mulia Prini
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
	✓		

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
			✓

4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
		✓	

Kritik dan Saran :

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : BCA
 Tanggal Pengujian : 23-8-2021
 Nama : Niluh Astriani
 Tanda Tangan : *Niluh Astriani*

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
		✓	

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
		✓	

4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
		✓	

Kritik dan Saran :

.....

.....

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : BCA
 Tanggal Pengujian : 23-8-2021
 Nama : Loh Friwiani
 Tanda Tangan : *[Signature]*

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
		✓	

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
			✓


4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
		✓	

Kritik dan Saran :

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : *BCA*
 Tanggal Pengujian : *25 Agustus 2021*
 Nama : *Mi Putu Eka S.*
 Tanda Tangan : 

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
			✓

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
			✓

4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
		✓	

Kritik dan Saran :

.....

.....

.....

Lembar Uji Kualitas Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Biji Asam

Kode Sampel : *BCA*
 Tanggal Pengujian : *23 Agustus 2021*
 Nama : *ISA Made sulcelasmini*
 Tanda Tangan : *[Signature]*

Petunjuk :

1. Di hadapan Bapak/Ibu terdapat cookies yang akan diuji
2. Bapak/Ibu diminta memberikan tanda (✓) pada kolom skor yang telah disediakan sesuai dengan kriteria di bawah ini.

1. Tingkat Kualitas Warna Cookies

1	2	3	4
Coklat tua			Kuning keemasan
	✓		

2. Tingkat Kualitas Aroma Cookies

1	2	3	4
Aroma biji asam nyata			Aroma biji asam tidak nyata
		✓	

3. Tingkat Kualitas Tekstur Cookies

1	2	3	4
Tidak rapuh			Rapuh
			✓

4. Tingkat Kualitas Rasa Cookies

1	2	3	4
Tidak manis			Manis ideal
		✓	

Kritik dan Saran :

.....

Lampiran 16. Analisis Data

Uji Kruskal Wallis Kualitas Warna

Test Statistics^{a,b}

	Kualitas Warna
Chi-Square	18.760
df	2
Asymp. Sig.	.000

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Kode

Dari tabel di atas dapat diketahui nilai sig kualitas warna yaitu $0,000 < 0,05$ sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antar kualitas warna.

Uji Mann Whitney Kualitas Warna Sampel BAC-CAB

Ranks

	Kode	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kualitas Warna	BAC	16	19.12	306.00
	CAB	16	13.88	222.00
	Total	32		

Test Statistics^b

	Kualitas Warna
Mann-Whitney U	86.000
Wilcoxon W	222.000
Z	-1.790
Asymp. Sig. (2-tailed)	.073
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.119 ^a

a. Not corrected for ties.

b. Grouping Variable: Kode

Dari tabel di atas dapat diketahui nilai sig kualitas warna antara BAC dengan CAB yaitu $0,073 > 0,05$ sehingga tidak terdapat perbedaan signifikan kualitas warna BAC dengan CAB.

Uji Mann Whitney Kualitas Warna Sampel BAC-BCA

Ranks

	Kode	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kualitas Warna	BAC	16	22.69	363.00
	BCA	16	10.31	165.00
	Total	32		

Test Statistics^b

	Kualitas Warna
Mann-Whitney U	29.000
Wilcoxon W	165.000
Z	-3.872
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.000 ^a

a. Not corrected for ties.

b. Grouping Variable: Kode

Dari tabel di atas dapat diketahui nilai sig kualitas warna antara BAC dengan BCA yaitu $0,000 < 0,05$ sehingga terdapat perbedaan yang signifikan kualitas warna BAC dengan BCA.

Uji Mann Whitney Kualitas Warna Sampel CAB-BCA

Ranks

	Kode	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kualitas Warna	CAB	16	21.38	342.00
	BCA	16	11.62	186.00
	Total	32		

Test Statistics^b

	Kualitas Warna
Mann-Whitney U	50.000
Wilcoxon W	186.000
Z	-3.111
Asymp. Sig. (2-tailed)	.002
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.003 ^a

a. Not corrected for ties.

b. Grouping Variable: Kode

Dari tabel di atas dapat diketahui nilai sig kualitas warna antara CAB dengan BCA yaitu $0,002 < 0,05$ sehingga terdapat perbedaan yang signifikan kualitas warna CAB dengan BCA.

Uji Kruskal Wallis Kualitas Aroma

Test Statistics^{a,b}

	Kualitas Aroma
Chi-Square	8.298
df	2
Asymp. Sig.	.016

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Kode

Dari tabel di atas dapat diketahui nilai sig kualitas aroma yaitu $0,016 < 0,05$ sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antar kualitas aroma.

Uji Mann Whitney Kualitas Aroma Sampel BAC-CAB

Ranks

	Kode	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kualitas Aroma	BAC	16	19.19	307.00
	CAB	16	13.81	221.00
	Total	32		

Test Statistics^b

	Kualitas Aroma
Mann-Whitney U	85.000
Wilcoxon W	221.000
Z	-2.139
Asymp. Sig. (2-tailed)	.032
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.110 ^a

a. Not corrected for ties.

Test Statistics^b

	Kualitas Aroma
Mann-Whitney U	85.000
Wilcoxon W	221.000
Z	-2.139
Asymp. Sig. (2-tailed)	.032
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.110 ^a

a. Not corrected for ties.

b. Grouping Variable: Kode

Dari tabel di atas dapat diketahui nilai sig kualitas aroma BAC dengan CAB yaitu $0,032 < 0,05$ sehingga terdapat perbedaan yang signifikan kualitas aroma BAC dengan CAB.

Uji Mann Whitney Kualitas Aroma Sampel BAC-BCA

Ranks

	Kode	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kualitas Aroma	BAC	16	20.12	322.00
	BCA	16	12.88	206.00
	Total	32		

Test Statistics^b

	Kualitas Aroma
Mann-Whitney U	70.000
Wilcoxon W	206.000
Z	-2.880
Asymp. Sig. (2-tailed)	.004
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.029 ^a

a. Not corrected for ties.

b. Grouping Variable: Kode

Dari tabel di atas dapat diketahui nilai sig kualitas aroma BAC dengan BCA yaitu $0,004 < 0,05$ sehingga terdapat perbedaan kualitas aroma BAC dengan BCA.

Uji Mann Whitney Kualitas Aroma Sampel CAB-BCA

Ranks

	Kode	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kualitas Aroma	CAB	16	17.62	282.00
	BCA	16	15.38	246.00
	Total	32		

Test Statistics^b

	Kualitas Aroma
Mann-Whitney U	110.000
Wilcoxon W	246.000
Z	-.792
Asymp. Sig. (2-tailed)	.428
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.515 ^a

a. Not corrected for ties.

b. Grouping Variable: Kode

Dari tabel di atas dapat diketahui nilai sig kualitas aroma CAB dengan BCA yaitu $0,428 > 0,05$ sehingga tidak terdapat perbedaan yang signifikan kualitas aroma CAB dengan BCA.

Uji Kruskal Wallis Kualitas Tekstur

Test Statistics^{a,b}

	Kualitas Tekstur
Chi-Square	.211
df	2
Asymp. Sig.	.900

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Kode

Dari tabel di atas dapat diketahui nilai sig kualitas tekstur yaitu $0,900 > 0,05$ sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan antar kualitas tekstur.

Uji Kruskal Wallis Kualitas Rasa

Test Statistics^{a,b}

	Kualitas Rasa
Chi-Square	21.392

df	2
Asymp. Sig.	.000

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Kode

Dari tabel di atas dapat diketahui nilai sig kualitas rasa yaitu $0,000 < 0,05$ sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antar kualitas rasa.

Uji Mann Whitney Kualitas Rasa Sampel BAC-CAB

	Kode	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kualitas Rasa	BAC	16	20.25	324.00
	CAB	16	12.75	204.00
	Total	32		

	Kualitas Rasa
Mann-Whitney U	68.000
Wilcoxon W	204.000
Z	-2.594
Asymp. Sig. (2-tailed)	.009
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.023 ^a

a. Not corrected for ties.

b. Grouping Variable: Kode

Dari tabel di atas dapat diketahui nilai sig kualitas rasa BAC dengan CAB yaitu $0,009 < 0,05$ sehingga terdapat perbedaan yang signifikan antara kualitas rasa BAC dengan CAB.

Uji Mann Whitney Kualitas Rasa Sampel BAC-BCA

	Kode	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kualitas Rasa	BAC	16	23.00	368.00
	BCA	16	10.00	160.00
	Total	32		

Test Statistics^b

	Kualitas Rasa
Mann-Whitney U	24.000
Wilcoxon W	160.000
Z	-4.148
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.000 ^a

a. Not corrected for ties.

b. Grouping Variable: Kode

Dari tabel di atas dapat diketahui nilai sig kualitas rasa BAC dengan BCA yaitu $0,000 < 0,05$ sehingga terdapat perbedaan yang signifikan antara kualitas rasa BAC dengan BCA.

Uji Mann Whitney Kualitas Aroma Sampel CAB-BCA

Ranks

	Kode	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kualitas Rasa	CAB	16	20.75	332.00
	BCA	16	12.25	196.00
Total	32			

Test Statistics^b

	Kualitas Rasa
Mann-Whitney U	60.000
Wilcoxon W	196.000
Z	-2.819
Asymp. Sig. (2-tailed)	.005
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.010 ^a

a. Not corrected for ties.

b. Grouping Variable: Kode

Dari tabel di atas dapat diketahui nilai sig dari kualitas rasa CAB dengan BCA yaitu $0,005 < 0,05$ sehingga terdapat perbedaan yang signifikan antara kualitas rasa CAB dengan BCA.



RIWAYAT HIDUP



Lalu Muhammad Adha Hidayatullah adalah nama penulis skripsi ini. Lahir pada tanggal 28 Maret 1999, di Lombok Tengah, Provinsi Nusa Tenggara Barat, Indonesia. Penulis merupakan anak ke 3 dari 4 bersaudara, dari pasangan Bapak Lalu Subuh dan Ibu Baiq Siti Hidayati. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 02 Mantang dan lulus pada tahun 2011, kemudian penulis melanjutkan pendidikan di MTs. Uswatun Hasanah, Batukliang dan lulus pada tahun 2014. Pada tahun 2017 penulis lulus dari SMK Negeri 1 Pariwisata Praya jurusan Perhotelan kemudian melanjutkan pendidikan ke Universitas Pendidikan Ganesha dengan jurusan Teknologi Industri, prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga.

Dengan penuh ketekunan, semangat, serta motivasi yang diberikan oleh keluarga, pada semester akhir 2021 penulis telah menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Pengaruh Substitusi Tepung Biji Asam (*Tamarindus Indica Linn*) Terhadap Kualitas Organoleptik *Cookies*”. Semoga dengan penulisan skripsi ini mampu memberikan kontribusi positif bagi dunia kuliner dan pendidikan tata boga. Akhir kata penulis mengucapkan rasa syukur yang sebesar-besarnya atas terselesaikannya skripsi ini.